

בלינצס מתוקים מקמח מצה



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח מצה
- כוסות חלב
- ביצים
- 4/1 1/4 כוס סוכר לבן
- גרם מרגרינה מומסת
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כוס דבש

הכנה

1. במעבד מזון מערבבים יחד את כל החומרים מלבד החמאה והדבש עד שנוצרת עיסה חלקה.
2. מחממים מחבת בגודל מתאים לבלינצ'ס.
3. יוצקים במצקת כמות מהבלילה ומניחים לה להתפזר כרצונה בתוך המחבת. אחרי 2-3 דק' הופכים בעזרת מרית.
4. מזהיבים את הבלינצס קלות משני הצדדים.
5. ממיסים את החמאה ואת הדבש על להבה נמוכה ומערבבים.
6. להגשה, מנטפים את רוטב הדבש והחמאה על הבלינצ'ס.
7. לאוהבי המתיקות, אפשר להכפיל את כמויות הרוטב.

35 דקות

6 servings 6